

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

DON DAVID, TORRONTES RESERVE '19



Het Argentijnse wijnareaal ligt altijd wel in het fraaie bergachtige decor van de Andes, waar de druivenstokken genieten van de tempering van de hitte en het irrigatiewater van de Andes. Een groot deel van West-Argentinië is eigenlijk hooggelegen woestijn met een intense hitte en meedogenloze dorheid. Bodega El Esteco maakt het nog extremer met z'n locatie in Cafayate in de Calchaqui Valley (Salta regio). Het is niets minder dan een stukje geïsoleerde woestijn op maar liefst 1700 meter hoogte. Daarmee heeft het één van de hoogste wijngaarden wereldwijd. Hier maakt men formidabele wijnen dankzij het unieke terroir met bijzonder arme bodem (elegantie) en de contrasterende dag- en nachttemperaturen door de immense hoogte van de wijngaarden (rijping van de druifjes, behoud van de zuurtjes).

De Don David Reserve wijnen zijn een eerbetoon aan de Franse immigrant David Michel die in 1892 het wijnhuis stichtte. In het adembenemende en desolate landschap komt de Torrontes uitstekend tot z'n recht. Het unieke terroir van Bodega El Esteco maakt dat de wijnpers deze Don David Torrontes Reserve unaniem als beste Torrontes bestempelt!

KARAKTER

Druivensoort	Torrontes
Land	Argentinië
Regio	Cafayate
Smaak	Droog & Zacht
Appelatie	Cafayate
Inhoud fles	75 cl
Bewaar pot.	2-3 jaar
Serveer temp.	12

SMAAKBESCHRIJVING

Don David Torrontes heeft een bleekgele kleur met uitnodigende aroma's van bloemetjes (rozen), citrus, mango, passievrucht en een fijne kruidigheid van de 3 maanden houtopvoeding (10% van de wijn). Verfijnde en elegante smaak, breed palet met onder andere citrus en de kruidentoets en een stevige aciditeit. Een licht kruidige, lange finale maakt deze wijn 100% geslaagd!
De geur is nooit extreem uitbundig, eerder delicaat met fijne aroma's van bloemen en zacht exotisch fruit. De smaak is altijd fris, goed in balans en zeer harmonieus.

VINIFICATIE

3 verschillende technieken worden toegepast om deze wijn te maken:
30% koude fermentatie
, 60% traditionele fermentatie
voor 10% in kleine vaten van Amerikaanse eik, gedurende 3 maanden met malolactische gisting.

OVER DE WIJNGAARD

Arme rotsachtige bodem die geïrrigeert wordt door de Andes. Groot temperatuurverschil tussen dag en nacht, droog klimaat.

PERFECT BIJ VOLGENDE GERECHTEN

Torrontes is de typische aspergewijn! Past ook uitstekend bij de aziatische keuken.

Dimitri Bonte | the Recommendeur | sommelier | info@start2taste.be | www.start2taste.be | 0476/41 77 41
Roterijstraat 138, 8790 Waregem